



LA MAGIA
MONTALCINO

Toscana i.g.t. "Il Vispo"



Annata

2023

Varietà

Sangiovese 100%

Zona produzione

Centrale - versante sud-est di Montalcino

Composizione del terreno

Scheletro prevalente, sabbioso in superficie argilloso
sotto 20 cm

Altitudine

400 - 450m

Età vigneto

14 - 20 anni

Sesto d'impianto

2,3m x 0,8m

Vendemmia:

Quarta settimana di settembre

Vinificazione

Acciaio, macerazione carbonica a freddo, temperature di
fermentazione minori di 26°C

Imbottigliamento

Giugno 2024

Produzione

20.000 bottiglie

Gradazione alcolica

13,5%

Un vino di grande freschezza, prodotto con sole uve Sangiovese, caratterizzato da un frutto vivace e una piacevolezza e gradevolezza che lo rendono adatto per ogni occasione. E... se dentro la bottiglia trova posto un vino giovane ma dal carattere deciso, all'esterno c'è un'etichetta fuori dal comune che si ispira all'artista e writer Banksy, uno dei maggiori esponenti della street art.